



La traducción comentada del texto no literario enfocado a la comida típica de los países hispanohablantes

Bakalářská práce

Studijní program: B7507 – Specializace v pedagogice
Studijní obory: 7504R300 – Španělský jazyk se zaměřením na vzdělávání
7507R036 – Anglický jazyk se zaměřením na vzdělávání
Autor práce: Šárka Vrabcová
Vedoucí práce: Mgr. Iva Novotná





The commented translation of non-literary text focused on the traditional dishes of Spanish speaking countries

Bachelor thesis

Study programme: B7507 – Specialization in Pedagogy

Study branches: 7504R300 – Spanish for Education

7507R036 – English for Education

Author: Šárka Vrabcová

Supervisor: Mgr. Iva Novotná



ZADÁNÍ BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

(PROJEKTU, UMĚLECKÉHO DÍLA, UMĚLECKÉHO VÝKONU)

Jméno a příjmení: Šárka Vrabcová
Osobní číslo: P13000445
Studijní program: B7507 Specializace v pedagogice
Studijní obory: Španělský jazyk se zaměřením na vzdělávání
Anglický jazyk se zaměřením na vzdělávání
Název tématu: La traducción comentada del texto no literario enfocado a la comida típica de los países hispanohablantes
Zadávací katedra: Katedra románských jazyků

Z á s a d y p r o v y p r a c o v á n í :

Hlavním cílem této bakalářské práce je vypracování překladu vybraného neliterárního textu zaměřeného na gastronomii. Překlad bude následně komentován a analyzován z hlediska problematických jevů, které mohou nastat při převodu textu ze španělského do českého jazyka. Pozornost bude zaměřena především na ustálená slovní spojení, slovesné opisné vazby a překlad pokrmů, které v češtině nemají svůj ekvivalent.

Rozsah grafických prací:

Rozsah pracovní zprávy:

Forma zpracování bakalářské práce: tištěná/elektronická

Jazyk zpracování bakalářské práce: Španělština

Seznam odborné literatury:

KNITTLOVÁ, Dagmar. 2003. K teorii i praxi překladu. Olomouc: Univerzita Palackého v Olomouci. ISBN 80-244-0143-6.

LEVÝ, Jiří. 1998. Umění překladu. Praha: Iva Železný. ISBN 80-237-3539.

MOUNIN, George. 1999. Teoretické problémy překladu. Praha: KArrolinum. ISBN 80-7184-733-X.

Vedoucí bakalářské práce:

Mgr. Iva Novotná

Katedra románských jazyků

Datum zadání bakalářské práce: 25. dubna 2014

Termín odevzdání bakalářské práce: 15. ledna 2016



doc. RNDr. Miroslav Brzezina, CSc.
děkan

L.S.



doc. Mgr. Miroslav Valeš, Ph.D.
vedoucí katedry

V Liberci dne 25. dubna 2014

Prohlášení

Byla jsem seznámena s tím, že na mou bakalářskou práci se plně vztahuje zákon č. 121/2000 Sb., o právu autorském, zejména § 60 – školní dílo.

Beru na vědomí, že Technická univerzita v Liberci (TUL) nezasahuje do mých autorských práv užitím mé bakalářské práce pro vnitřní potřebu TUL.

Užiji-li bakalářskou práci nebo poskytnu-li licenci k jejímu využití, jsem si vědoma povinnosti informovat o této skutečnosti TUL; v tomto případě má TUL právo ode mne požadovat úhradu nákladů, které vynaložila na vytvoření díla, až do jejich skutečné výše.

Bakalářskou práci jsem vypracovala samostatně s použitím uvedené literatury a na základě konzultací s vedoucím mé bakalářské práce a konzultantem.

Současně čestně prohlašuji, že tištěná verze práce se shoduje s elektronickou verzí, vloženou do IS STAG.

Datum:

Podpis:

Poděkování

Ráda bych touto cestou velice poděkovala mé vedoucí práce paní magistře Ivě Novotné za její spolupráci, motivaci, cenné rady, vstřícnost a trpělivost.

Velké díky patří však celé katedře románských jazyků – panu docentu Miroslavu Valešovi, paní magistře Petře Hrdinové, Lianě Hotařové, Janě Demlové a doktoru Juanu Sánchezovi, kteří mi předali spoustu cenných rad a zkušeností.

V neposlední řadě bych chtěla velice poděkovat mým zahraničním přátelům, kteří mi poskytovali velice cenné rady při psaní této bakalářské práce: Jesús Ausín ze Španělska, Oscar Linares z Kolumbie, Thani Etchevarría a Rodrigo Macías z Mexika.

Závěrem bych chtěla velice poděkovat mé rodině, která mě od počátku mých studií podporovala.

Anotace

Hlavním cílem této bakalářské práce je vypracování správného a výstižného překladu z vybraného neliterárního textu. Tato bakalářská práce bude podložena teoretickými znalostmi překladu. Text bude zároveň komentován a analyzován. Součástí projektu je také vyřešení problematiky překladu určitých španělských termínů, které se do českého jazyka nepřekládají a její výsledek, jak s těmito termíny můžeme dále pracovat. Zároveň se také bude zabývat ustálenými slovními spojeními a slovesnými opisnými vazbami, které se užívají ve španělském jazyce, a nemají doslovný překlad v jazyce českém. K vypracování budou použity především materiály, například španělsko-český slovník, studijní materiály z předmětu: Překladatelský seminář, španělská periodika a další odborné publikace.

Klíčová slova: překlad, překladatelský proces, ekvivalence, gastronomie, španělsky mluvící země

Anotación

El objetivo principal de este trabajo es el desarrollo de una traducción correcta y acertada del texto no literario elegido. Esta tesis de diplomatura está basada en los conocimientos teóricos de la traducción. El texto está comentado y analizado. Una parte del proyecto es también la resolución de la problemática de la traducción de ciertos términos españoles que no se traducen a la lengua checa y la finalidad de este trabajo es explicar cómo podemos seguir trabajando con la traducción estos términos. Al mismo tiempo, el trabajo se centra en las locuciones y las perífrasis verbales que se utilizan en la lengua española y que no tienen traducción literal en la lengua checa. Para desarrollar este trabajo se han empleado principalmente los siguientes materiales: el diccionario Español-Checo, los apuntes y libros de la asignatura “Seminario de la Traducción”, diferentes periódicos españoles y otras publicaciones profesionales.

Palabras claves: la traducción, el proceso de traducción, equivalencia, gastronomía, los países hispanohablantes

Annotation

The main aim of this bachelor's work is the elaboration on the correct and apposite translation of selected non-literary text. This thesis is based on the theoretic knowledge of the translation. The text is commented and analysed. The project also includes the solution to the problems of certain Spanish terms which are not translated into the Czech language and its result as we are able to keep working with these terms. At the same time, it also deals with the set phrases and periphrastic bonds which are used in the Spanish language, and do not have the literal translation in the Czech language. There are certain materials used for the elaboration, for instance the Spanish-Czech dictionary, the study materials of the course Translation Seminar, Spanish periodicals and other professional publications.

Key words: traduction, translation process, equivalence, gastronomy, Spanish-speaking countries

Obsah

1. INTRODUCCIÓN.....	10
LA PARTE TEÓRICA.....	11
2. LA TEORÍA DE LA TRADUCCIÓN	11
2.1. La traducción.....	11
2.2. Los métodos tradicionales de la traducción	12
2.3. Las interferencias	14
2.4. La equivalencia	14
3. LA GASTRONOMÍA ESPAÑOLA	16
4. LA GASTRONOMÍA MEXICANA	17
5. LA GASTRONOMÍA COLOMBIANA	18
LA PARTE PRÁCTICA	19
6. LA TRADUCCIÓN.....	19
7. EL COMENTARIO Y ANÁLISIS DE LOS FACTORES EXTERIORES.....	28
7.1. Los autores y sus objetivos.....	28
7.2. Los destinatarios.....	29
7.3. La función de los textos	29
7.3.1. La función descriptiva	29
7.3.2. La función informativa	30
7.3.3. La función apelativa	30
7.3.4. La función educativa	30
8. EL ANÁLISIS DE LOS FACTORES INTERIORES.....	31
8.1. El estilo.....	31
8.2. El análisis sintáctico	32
8.2.1. El uso del infinitivo	32
8.2.2. El uso del gerundio	33
8.3. El análisis léxico.....	34
8.3.1. La traducción de los nombres de los platos	34
8.3.2. La traducción de los términos sin equivalentes existentes	35
8.3.3. La traducción de las expresiones complejas.....	36
8.3.4. La traducción de los términos extranjeros	38
9. CONCLUSIÓN	40
10. BIBLIOGRAFÍA.....	41
APÉNDICES.....	43

1. Introducción

El objetivo de este trabajo es comentar la traducción de algunos términos españoles que aparecen en tres recetas escogidas, intentando realizar una traducción más exacta, correcta y equivalente de la lengua española a la lengua checa. La traducción, la lengua española y la gastronomía son algunas de mis aficiones preferidas y mi intención principal fue unir estos factores en mi trabajo final.

La parte teórica se centra en la teoría de la traducción, la historia y la comparación de las gastronomías de los países hispanohablantes: España, México y Colombia. La base de la parte práctica se asienta principalmente en el comentario de las recetas escogidas y como resultado se muestra cómo se han solucionado algunos problemas que han aparecido durante el proceso de traducción.

Durante el proceso de la traducción y su comentario serán utilizados distintos materiales, tales como el diccionario español-checo, el diccionario de la Real Academia Española, los libros y apuntes de la asignatura “Seminario de la Traducción” y unos manuales especializados en la traducción.

LA PARTE TEÓRICA

2. La teoría de la traducción

El primer capítulo trata los métodos tradicionales de la traducción e interferencias y equivalencia, que cada traductor debería tener en cuenta, explicando nociones básicas sobre la traducción.

2.1. La traducción

En el mundo de la traducción podemos encontrar gran cantidad de teorías y opiniones sobre las definiciones y comprensión de la traducción. La traducción significa no sólo dominar la lengua extranjera del original sino principalmente la lengua meta que es en la mayoría de los casos la lengua materna. En el proceso de la traducción el texto pierde su valor y puede ser traducido incorrectamente.

Desde otro punto de vista, la traducción puede ser interpretada como la actividad (el proceso de la traducción), el resultado (el producto del proceso de la traducción) o el medio de la comunicación intercultural (Kufnerová a kol, 1994, p. 11).

Vavroušová cita en su libro *Sedm tváří translatologie* al gran traductor de Francia, Michel Ballard, que afirmó que “la traducción es un producto inestable porque es el resultado del factor humano – del traductor [...]” (Vavroušová, 2013, p. 92)¹. La inestabilidad resulta de distintos factores como son la subjetividad del traductor o la arbitrariedad del gusto y estilo.

Es necesario tomar en consideración el contexto situacional y experiencial. La traducción final debería dar una impresión natural, tener el mismo significado, ser dinámica, coherente y comprensible.

¹ „Překlad je nestabilní produkt, neboť je plodem lidského činitele – překladatele [...]”

2.2. Los métodos tradicionales de la traducción

Todos los traductores tienen que superar la inexistencia de los equivalentes en la lengua meta durante el proceso de la traducción. Tienen que elegir el método de la traducción antes de comenzar el proceso. Los lingüistas Jean-Paul Vinay y Jean Darbelnet, ambos nacidos en París y asentados en Canadá, estudian los métodos tradicionales de la traducción en el libro *Comparative Stylistics of French and English* (1995). A continuación, se enumeran los siete métodos principales, ordenados de los más simples a los más complejos:

los métodos directos

- transcripción
- calco
- sustitución

los métodos indirectos

- transposición
- modulación
- equivalencia
- adaptación

El método más simple es *la transcripción*, que se puede interpretar como el préstamo de la lengua extranjera pero tiene que adaptarse a la lengua meta. El significado de las palabras extranjeras no se modifica y no se recomienda otro método de traducción porque el sentido original podría ser interpretado en diferente sentido. Un ejemplo es el caso de los términos gastronómicos españoles, como es el plato típico español *tortilla* o la bebida alcohólica típica mexicana *tequila*. Está claro que los platos típicos no pueden ser idénticos en los países hispanohablantes y en la República Checa, por lo que los platos típicos mexicanos o españoles no pueden ser traducidos literalmente al idioma checo.

Otro método a través del cual se pueden traducir los términos extranjeros es el *calco*, o dicho de otro modo, la traducción literal. El texto traducido puede ser el calco de formación de palabras o calco fraseológico. En los calcos fraseológicos se mantiene la misma estructura de la lengua original a diferencia de los calcos léxicos, que se adaptan a la estructura de la lengua meta.

Otro método de traducción llamado *sustitución*, se utiliza en los casos en los que no existe el equivalente para el elemento de la lengua original a la lengua meta. En pocas palabras, se trata del proceso de sustituir un medio lingüístico por otro equivalente.

Entre los métodos indirectos podemos incluir *la transposición*, que se basa en los cambios gramaticales a consecuencia del sistema lingüístico diferente. También se puede interpretar como la sustitución de una clase de palabras por otra sin cambiar el sentido.

La modulación es otro método indirecto que podemos entender como el cambio del punto de vista. Como dicen los lingüísticos Vinay & Darbelnet: “Es una variación de la forma de la comunicación obtenido del cambio del punto de vista.” (Vinay, Darbelnet, 1995, p. 36).²

El método de *equivalencia* es muy importante, especialmente en la traducción de los modismos. En el caso del uso de la equivalencia, el sentido original del modismo permanece y los lectores no están despistados leyendo la traducción. Podemos poner un ejemplo de un modismo, “*ser el ombligo del mundo*“, que no tiene sentido traducido literalmente al otro idioma. Sin embargo, la traducción mediante la equivalencia nos da un sentido completamente diferente, es decir, un individuo cree que todo gira a su alrededor y trata de atraer la atención de los demás. Los traductores no pueden traducir los modismos literalmente (ej. mediante el calco) pero eligen el método de equivalencia.

El método más difícil para los traductores es *la adaptación*. Según Grygová (*Překlad a překládání*, 2010, p. 19) la adaptación se puede interpretar como “la sustitución de una situación descrita en el original por otra situación adecuada. Por ejemplo si no existe el equivalente de juego de palabras en la lengua meta o en caso de que no existe la situación de la cultura original en la cultura de la lengua meta.”³

En la parte práctica se tratará con más profundidad el uso de los métodos particulares en la traducción, como son el calco o la transcripción y se pondrán ejemplos concretos.

² „Modulation is a variation of the form of the message, obtained by a change in the point of view.“ en: *Comparative Stylistics of French and English: A Methodology for Translation*. [online] [vid. 16. 3. 2016], disponible en:

<http://disciplinas.stoa.usp.br/pluginfile.php/17199/mod_resource/content/1/09_Vinay_e_Darbelnet.pdf>

³ „substituce situace popsané v originále jinou adekvátní situací, např: neexistuje-li v CJ ekvivalent slovní hříčky, či pokud situace ve výchozí kultuře neexistuje v kultuře cílového jazyka.“

2.3. Las interferencias

La teoría de la traducción estudia la interferencia y explica este término como “la influencia de la lengua a la que se traduce por el idioma original.” (Kufnerová, 2009, p. 45)⁴. La interferencia significa que los traductores están sujetos a la influencia del original sin querer. Gracias a la interferencia la lengua checa (en este caso la lengua meta) puede ser deformada, especialmente la fraseología. Según Kufnerová (Čtení o překládání, 2009, p. 45)⁵ la interferencia es un término definido literalmente como “la interpenetración, una mezcla, un cruce” que se utiliza no sólo en translatoología, sino también en física, genética, virología, psicología o pedagogía.

Podemos distinguir dos tipos principales de interferencias:

- Las frases o expresiones que existen en el idioma de la traducción pero tienen diferente valor estilístico. Nos referimos a las faltas de cantidad.
- Los términos que no existen en la lengua meta. Estos casos los podemos definir como las faltas de calidad.

Una traducción correcta debería encubrir la interferencia. Algunos textos están contagiados lingüísticamente pero depende de los traductores cómo se dan cuenta de este proceso y cómo son capaces de enfrentarse a él.

2.4. La equivalencia

Una buena traducción final debería ser comprensible y equivalente. Sin embargo, como dice un gran etnolingüista y uno de los fundadores de la translatoología moderna Eugene Nida⁶: “Las palabras no pueden ser comprendidas correctamente, aisladas de los fenómenos culturales localizados de los cuales aquellas son símbolos”. En la traducción tiene un papel importante la equivalencia pragmática. Sin el contexto y los fenómenos culturales no es posible traducir bien un texto. El traductor tiene que superar las diferencias culturales y los problemas en los niveles lingüísticos. También deberíamos tener en cuenta otras equivalencias que están en el nivel gramatical o lexical.

⁴ „[...] ovlivňování jazyka, do něhož překládáme, jazykem originálu.“

⁵ „[...] vzájemné pronikání, prolínání, křížení [...]“

⁶ Eugene Nida en: Libro de notas [online], 20. 10. 2012 [vid. 8. 3. 2016], disponible en: <<http://librodenotas.com/traduttoretraditore/23222/sagradas-y-traducidas-escrituras>>

En este trabajo me he dedicado más a la equivalencia funcional, o sea, a la dinámica cuyo autor fue el mismo lingüista americano Eugene Nida. En general, el mayor objetivo de la equivalencia funcional es mantener la naturalidad de los términos y sus expresiones. El contenido debería ser adaptado a la lengua y cultura del receptor. En la actualidad se trabaja mucho con este término y también se considera el principio básico de la traducción. Mediante esta equivalencia podemos expresar una relación óptima entre un texto original y la traducción. Kufnerová explica en su libro *Překlad a překládání* (2009) que esta equivalencia indica una relatividad de cualquier equivalencia. Podemos interpretar que la función de una traducción depende de muchos factores lingüísticos. Entonces no depende solamente del uso de los medios de comunicación, sino también que cumplan la misma función en otros aspectos: pragmáticamente, expresivamente (connotación), objetivamente (denotación) y semánticamente. La relatividad de este término la podemos ver desde dos puntos de vista – el objetivo y el subjetivo. El objetivo se refiere a la relación entre el idioma original y la lengua meta. La subjetividad se basa en un individuo que tiene su propio sentimiento, experiencias, diferente erudición general, conocimientos lingüísticos y también diferente punto de vista. Los lectores podrían entender incorrectamente el texto traducido sin la equivalencia funcional.

3. La gastronomía española

España y los países hispanohablantes en general son muy famosos en el mundo por su cocina variada y deliciosa. La historia de la gastronomía española tiene origen ya en la época de los fenicios, celtas, griegos, romanos, vándalos, bizantinos o moros cuando cada nación dejó algo de su gastronomía. El descubrimiento de la América influyó mucho en la cocina española. Se empezaron a importar los alimentos que llegaron a ser los alimentos básicos e importantes, como son las patatas, tomates, maíz, aguacate, pimentón dulce

y picante y calabaza. Actualmente los ingredientes básicos en la comida española son el ajo, verdura y aceite de oliva.

No sólo la comida española sino también la bebida española, es muy rica y popular. Especialmente las regiones de La Rioja, Navarra o Cataluña son famosas por sus vinos riquísimos. Los vinos y cavas son de alta calidad y se exportan a todo el mundo.

España se caracteriza por su variedad en la comida. Este país está dividido en 17 comunidades autónomas y cada región tiene su comida “regional”. Principalmente depende de la localidad de cada región. En la costa española abunda de la comida ligera, como son por ejemplo, ensaladas, pescados o mariscos. Al contrario, en el interior la gente come más platos con carne, sopas espesas y generalmente la dieta es más calórica. En la región del Norte son típicas las salsas. Para los catalanes los pescados son su mayor recurso y toda la costa es famosa por el arroz y la comida nacional llamada *paella* que se puede preparar de muchas maneras, con carne, mariscos, verdura etc. En el centro de España, la comida típica son las legumbres, especialmente los garbanzos, y carnes de todo tipo. El sur de España es famoso por sus vinos de alta calidad, *tapas* y sopa refrescante, *gazpacho*.

Para los españoles la comida es una ceremonia. Generalmente, los platos en España son tres: el primer plato, el segundo plato y el postre. Los españoles están acostumbrados a la siesta y mientras comen disfrutan del tiempo con sus amigos o parientes.

4. La gastronomía mexicana

La gastronomía mexicana fue influida por los aztecas en los siglos XIV y XV. Es un reflejo de toda su historia, cultura, arte y rituales religiosos. La comida mexicana muy popular y apreciada. Junto con la comida española, italiana, china o india es una de las cinco preferidas en el mundo.

La comida mexicana es típica y conocida por su sabor picante. Igualmente como en el caso de la comida española, la cocina mexicana se diferencia también según las regiones. Sin embargo, hay muchas recetas que tienen gran renombre en todo el mundo, siendo platos muy apreciados, como son el *guacamole*, *los tacos*, *las tortillas* o la bebida alcohólica *tequila*.

La base de los platos típicos mexicanos son *las tortillas*. El ingrediente más importante y que tiene mucha historia es el maíz. Fue la base de todas las culturas mexicanas. Hacer tortillas es todo un rito cotidiano de los mexicanos.

Los mexicanos tienen muchos ingredientes que son insustituibles y no pueden faltar en sus cocinas. Los chiles, igual que los frijoles son los elementos básicos de la alimentación campesina y tradicional. Existen muchos tipos de chiles como el *chile morrón* (el pimiento dulce), el *chile verde*, *el piquín* o el *chile de árbol*. La comida mexicana es característica por la intensidad de su sabor.

Uno de los platos típicos mexicanos se llaman *tamales*. Los tamales al estilo antiguo se llaman de piedra porque quedan duros como piedras. Es una mezcla de maíz seco que se amasa con frijoles, hierbas y chiles que se envuelven en hojas de maíz, aguacate o plátano. Se comen remojados en agua, en caldo con chile o en una bebida caliente típica mexicana llamada *atole* condimentada con especias aromáticas como cacao, vainilla o canela. Los tamales se preparan de muchas maneras diferentes. Pueden ser dulces o salados, rellenos de verdura, carne, salsas, etc.

5. La gastronomía colombiana

La gastronomía en Colombia es una fusión de las tradiciones cocineras de todas culturas indoamericanas, africanas y de Europa, especialmente con la influencia de la cocina española. Gracias a su diversidad de flora y fauna en este país se crea una gastronomía con el origen criollo sin mucha influencia extranjera.

También en Colombia se separan las regiones y sus platos típicos. Sin embargo, hay algunos ingredientes que se utilizan en casi todas las partes de Colombia, por ejemplo el maíz, arroz, cereales o papas y yuca. No podemos olvidar las frutas tropicales que son típicas en Colombia como es papaya, maracuyá, guayaba, banano o mango. En todo el país se consume mucha carne de todo tipo (de vaca, cerdo, cabra o cuy), mariscos y pescados.

Entre los platos típicos colombianos se pueden considerar por ejemplo el *sancocho* o *arepa*. Pero cada región tiene su plato típico, como es la sopa *el ajaico santafereño* de Santa Fe de Bogotá, el plato típico para Antioquia *la bandeja paisa*, la sopa llamada *el mote de queso* del territorio Zenú o *mute santandereano*, *la mamona*, dicho de otro modo *ternera a la llanera* – la barbacoa tradicional de Colombia de los Llanos o *los tamales* conocidos en toda la América Latina.

LA PARTE PRÁCTICA

6. La traducción

VALENCIJSKÁ PAELLA

Kuřecí maso

Králík – přibližně 150-200 gramů na osobu (2/4 masa), vždy je více kuřecího masa než králíčího (dle chuti)

Fazole *bajoca* (zelená fazole se širokým měkkým luskem, používá se nakrájená včetně lusu)

Fazole měsíční (druh ploché, široké, bobovité a velice moučnaté fazole, obvykle se odstraní lusk a použije se pouze zrnko)

Množství zeleniny bývá přibližně kolem 70-80 gramů na jednu porci, záleží na chuti každého strávníka.

Rajče – Nastrouhané rajče o hmotnosti přibližně 150-200 gramů, pokud možno zralé. Jestliže nemáme čerstvé, můžeme použít rajče z konzervy (nikoliv rajský protlak). Množství rajčat je orientační, závisí na množství paelly, která se bude vařit.

Olivový olej

Sůl

Šafrán nebo potravinářské barvivo

Rýže

Voda

Příprava:

V první řadě je třeba zvolit vhodnou velikost pánve na paellu pro potencionální strávníky. Nevadí, pokud bude pánev větší, naopak by se mohly vyskytnout problémy s tím, že pánev nebude dostatečně velká a všechny ingredience se do ní nevejdou.

Na střed pánve nalijeme dostatečné množství oleje, přibližně do 1/3 pánve. Musíme mít na paměti, že kuře je na rozdíl od králíka poměrně tučné a tím spíše, pokud se vaří s kůží. Nadměrné množství oleje nebo vysoce kvalitní olej způsobují, že je rýže hůře stravitelná.

Maso doporučujeme na středně velké kousky (asi 20 kousků kuřecího masa, pár kousků králíčího), osolíme a vložíme na předem mírně rozpálený olej. Opečeme maso při nízké teplotě, aby se kousky hezky propekly z vnější i vnitřní části. Příprava masa je velice důležitá, neboť chuť dobře osmažených kousků zůstává ve vývaru a odráží se na chuti rýže.

Je třeba si dát pozor na teplotu, při které je pokrm připravován (ať už pracujeme se dřevem či plynem). Při vysoké teplotě bychom mohli paellu připálit, zatímco bychom pokrmu nevěnovali pozornost nebo během smažení masa. Z tohoto důvodu je kontrola teploty velice důležitá.

Jakmile je maso dozlatova osmažené, přidáme zelené fazole *bajoca* nakrájené na 6-8 centimetrové kousky, které mícháme společně s masem, dokud nezměknou (neměly by se připálit). Jakmile je zelenina hotová, přidáme rajče a všechny ingredience smícháme dohromady (všimněte si, že rajče díky své kyselé chuti má čistící funkci, neboť v okamžiku, kdy jej dáme na pánev, postupně odstraňuje tmavé dno způsobené předešlým smažením). Jakmile rajče získá jinou barvu a ztratí svou šťávu, nalijeme vodu asi centimetr pod okraj pánve. Můžeme však přilít více vody (vývar z masa není nutný, jak zmiňují někteří “kuchaři”), aby se všechny ingredience paelly správně zpracovaly a v případě potřeby je ještě chvilku povařit. Chuť rýže, kterou má správná paella získáme právě díky vodě.

Zvýšíme trochu teplotu a začneme vařit vývar po dobu 20-25 minut. Když dojde k varu, vývar ochutnáme a dosolíme jej (maso již bylo osoleno na začátku, ale přesto je možné, že není dost slané) a přidáme barvivo, dokud se vývar nezbarví do žluta. Barvivo nedodává pokrmu žádnou chuť, ale dodává rýži barvu. Pokud jej nepoužijeme, uděláme pouze bílý pokrm, který není na první pohled lákavý. Pokud přidáme barvivo předtím, než vložíme rýži, všechny ingredience se rovnoměrně obarví.

Je lepší solit méně, ale častěji, abychom dosáhli ideální chuti a pokrm nepřesolili.

Pokud se stane, že vývar přesolíme, je dobré přidat ještě více vody a nechat povařit. Tímto způsobem nevyřešíme celý problém, ovšem zmírníme trošku slanou chuť vývaru. Pokud budeme však vývar vařit déle, může se rozvařit zelenina, tudíž bychom neměli příliš solit.

Poté, co se vývar bude 5-8 minut vařit, přidáme pár hrstiček fazolí měsíčních. (Jestliže jsou zmražené a nejsou ještě přiravené k úpravě, je možné je přidat k zelenině. Fazole měsíční jsou dostatečně měkké a dodávají paelle správnou chuť, jsou chutné a musí být uvařené al dente. Jestliže převaříme tuto luštěninu, rozvaří se a ztratí se ve vývaru, zůstane pouze jejich slupka.) Snížíme teplotu, aby vývar klesl alespoň centimetr pod okraj pánve. Jestliže si jsme jistí, že je vývar hotový, přidáme rýži.

Existuje široká škála druhů rýže. Většina, která je dostupná v obchodech, je dobrá, ovšem já bych vsadil na rýži se středně velkými kulatými zrnky, především na rýži *bomba*. Měli bychom mít na paměti, že ne každý druh rýže se vaří stejně dlouho a absorbuje stejné množství vody. Zpravidla se vaří kolem 16-23 minut. V každém případě, jak dlouho se má rýže vařit bývá obvykle uvedeno na obalu, průměrně 18-20 minut.

Zkušený kuchař by měl umět odhadnout potřebné množství rýže na jednu paellu, neboť její už zná nebo díky svým zkušenostem má šestý smysl. Mohl by postupně přisypávat rýži v přibližně stejném množství a pouze sledovat hladinu vývaru v pánvi.

Pro ty, kteří ještě nezískali šestý smysl, bude nejlepší zvolit si jednodušší metodu, jak odhadnout potřebné množství rýže a vody, aniž bychom museli provádět složité matematické operace. Řešení spočívá v tom, že přes celou pánev do jedné řady nasypeme rýži a necháme přečnívat několik centimetrů z vývaru. Tímto způsobem zajistíme potřebné množství rýže, která vynikne ve vývaru, a nemůžeme víceméně nic pokazit.

V každém případě, ačkoliv přidáme přesné množství rýže, je třeba mít na paměti, že vaření probíhá určitou dobu, a že se vývar vstřebává. Při vysoké teplotě se rychle vypaří a rýže zůstane tvrdá, ale naopak, při nízké teplotě se bude vývar vařit pomaleji, rýže se vyloupne a zůstanou nám slepená zrníčka. Tomuto procesu se katalánsky doslova říká “exploze” rýže.

Jedna malá poznámka pro ty, kteří neznají dobře rýži *bomba* a troufají si jí uvařit. Jedná se o obilovinu, která se vaří přibližně 23 minut, vstřebává více vývaru a chuti než ostatní. Tato obilovina je konzistentní a obvykle zůstává tvrdší. Ovšem riskujeme, že se pánev vysuší dříve, než se zrnka rýže úplně uvaří. V tomto případě, abychom měli

jistotu, jaké množství bude dostatečné, přidáme tolik rýže, aby byla vidět pod hladinou vývaru.

V případě, že si nejste jistí množstvím vývaru a teplotou, existuje jeden trik, který vyřeší tyto pochybnosti. Podstata spočívá v tom, že na pánev nalijeme trošku vody, a jakmile se už pár minut vaří a smíchají se chutě, odlijeme trošku vývaru a ponecháme v nějaké nádobě blízko tepla, abychom zachovali teplotu pro případ, že by se nám vývar z paelly vypařil a rýže by ještě nebyla uvařená. Za těchto podmínek budeme mít vždy možnost přilít teplý vývar, aby se pokrm nepřestal vařit a rýže se dodělala.

Viděl jsem několikrát, že rýže již byla uvařená a na pánvi zbyl ještě vývar, který se musel odlít, aby se rýže nepřevařila. Tento krok není správný, ovšem vše, co by „zachránilo“ paellu je vhodné.

Když přidáme rýži, je lepší vařit při středně vysoké teplotě, aby se samotným varem vývaru oddělila zrnka rýže. Kromě toho můžeme rýži oddělit také pomocí obracečky nebo lžící (paella s neslepenou rýží vypadá daleko lépe). Po 3-4 minutách snížíme teplotu, a asi další 3-4 minuty vaříme při mírné teplotě (přibližně po 8 minutách začne být vidět rýže). Poté opět snížíme teplotu, aby se vařila pomalu dalších 12-14 minut. Vždy záleží na druhu rýže. V každém případě, jakmile rýže nabyde, je to známka toho, že je již hotová. Dobrým zvykem je nechat vařit rýži kratší dobu, než je uvedeno na obale. Abychom paellu nepřipálili a zrnka rýže zůstala oddělená, necháme paellu dodělat a uležet po dobu asi 5-10 minut.

Pokud chceme, aby rýže byla osmahnutá, zvýšíme teplotu v momentě, kdy už je paella hotová. Praskání rýže je signál, že se již začíná smažit a lepit se na dno pánve. Získáme takto osmahnutou rýži, která má ve středu pánve jinou chuť, neboť díky kulaté nádobě, ve které rýži děláme, se v ní hromadí veškerý olej. Dejte si pozor, aby se rýže nepřipálila.

Neztrácejte trpělivost s tvou první paellou kvůli tomu, že se ti nepovedla. Neboj, ta druhá bude určitě mnohem lepší.

Jen směle do toho a dobrou chuť!

MAMINČINY KUKUŘIČNÉ TAMALES

INGREDIENCE:

1 ½ kg kukuřičné mouky

2 ½ litru masového vývaru

800 g vepřového sádla

3 lžíce prášku do pečiva

Sůl

100 listů kukuřice na kukuřičné tamales (opláchnuté, namočené v teplé vodě a okapané)

Náplň: ČERVENÉ MOLE (omáčka)

12 červených chilli papriček (uvařené)

2 oloupané stroužky česneku

1 hrnek kukuřičné mouky

Sůl dle chuti

1 lžíce koncentrovaného kuřecího vývaru v prášku

Masový vývar (uvařené maso nakrájené na malé kousky s cibulí a solí) a voda, ve které jsou namočené papričky

⁷CHILORIO S MOZZARELLOU:

10 sušených zelených chilli papriček (opečené a bez slupky)

8 červených předem uvařených rajčat

2 velké oloupané stroužky česneku

Sůl dle chuti

5 ½ kg vepřové kýty na kousky

Přibližně 45-50 listů alobalu nebo voskovaného papíru

1 sklenička zelených oliv plněné kápií

⁷Chilorio [čilorio] je mexický pokrm ze státu Sinaloa ze severozápadního Mexika. Hlavními ingrediencemi tohoto pokrmu je uvařené vepřové maso okořeněné chilli papričkou, česnekem a solí. Přípravuje se buď v pšeničných či kukuřičných plackách nebo v omeletách s avokádovým salátem. Jako příloha se podává salsa guacamole (avokádová omáčka) nebo chilli omáčka.

POSTUP:

1) Ze všeho nejdříve umyjeme maso a nakrájíme na malé kousky...Necháme vařit v dostatečném množství vody. Z uvařeného masa bychom měly mít asi 4 litry vývaru pro další použití. Vývar osolíme dle chuti, přidáme středně velkou cibuli a přikryjeme pokličkou.

2) Umyjeme červené chilli papričky a povaříme. Poté ztlumíme teplotu a necháme vychladnout.

3) Využijeme čas, namočíme kukuřičné listy v teplé vodě. Dále pokračujeme přípravou omáčky. Do mixéru dáme červené chilli papričky, kukuřičnou mouku, česnek a vodu, ve které byly namočené papričky a vše rozmixujeme. Poté přecedíme, aby omáčka měla jemnější konzistenci, a vaříme za neustálého míchání, aby se nám nepřipálila. Přidáme asi litr masového vývaru a trošku koncentrovaného vývaru v prášku, aby zůstala omáčka hustá. Vše povaříme a vypneme.

4) NA CHILORIO:

Umyjeme rajčata a dáme vařit. Zelené chilli papričky také opláchneme, a opečeme. Odstraníme slupky, osolíme dle chuti a se dvěma velkými stroužky česneku je rozmixujeme nahrubo, aby byly cítit kousky v omáčce, kterou se plní kukuřičné tamales. Tuto směs prozatím uložíme.

5) PŘÍPRAVA TĚSTA:

V míse smícháme sypké ingredience – kukuřičnou mouku, prášek do pečiva a přidáme 2 litry masového vývaru (nesmí být vařící, aby nedošlo k rozvaření těsta). Zvlášť rozpustíme máslo, které přidáme do směsi a mícháme ručně asi hodinu...nebo mixérem dokud nebude těsto nadýchané. Nejlepším způsobem, jak to zjistit je ponořit kousek těsta do vody, a pokud plave na hladině, je hotové. Pokud se ponoří, pokračujeme ve šlehání.

6) V tuto dobu by mělo maso být již uvařené a pěkně měkké. Naše namočené kukuřičné listy očistíme v místě, kde je budeme plnit a připravíme vše na nejdůležitější fázi příprav – PLNĚNÍ NAŠICH KUKUŘIČNÝCH TAMALES!!!

7) Vezmeme si jeden kukuřičný list (okapaný), který naplníme těstem, omáčkou a masem. Vše srolujeme a zabalíme do voskovaného papíru (tento papír slouží speciálně na výrobu tamales, neboť se omastek nedostane ven, a zároveň zajistí, aby byly tamales nadýchané a mastné). Jelikož jsem v tomto případě neměla papír, použila jsem alobal, který plní stejnou funkci. Tímto způsobem pokračujeme, dokud nenaplníme všechny tamales. Stejným způsobem probíhá plnění tamales CHILORIEM. Naplníme kukuřičný list těstem, směsí chilorio, MOZZARELLOU a asi 2/3 oliv ze skleničky, srolujeme a zabalíme do alobalu. Takto pokračujeme, dokud nebudou všechny hotové.

8) Po úroveň roštu napařovacího hrnce nalijeme vodu a přiklopíme pokličkou, dáme vařit a počkáme, dokud nedosáhneme potřebné teploty. Vše se připravuje při vysoké teplotě...Jakmile dojde k varu, odstavíme ze sporáku, tamales si uspořádáme a nějakým způsobem je označíme, abychom rozpoznali, které jsou čím plněné. Rozprostřeme je tak, aby hladina vody nestoupala. Vrátime hrnec na plotýnku a přikryjeme pokličkou. Abychom poznali, zda se tamales vaří, můžeme vložit předem na dno hrnce pár mincí, a dokud se voda bude vařit, uslyšíme jejich cinkání. Pokud voda dojde, mince přestanou cinkat a ty si uvědomíš, že musíš dolít více vody (samozřejmě, že mince musí být vydezinfikované). Aby neunikala pára, dáme na hrnec pár vlhkých utěrek, necháme ještě hodinu vařit a poté vypneme. Tamales necháme odležet asi 15-20 minut a servírujeme.

POKRM POVOZNÍKŮ

Ingredience

Bílá rýže

Mleté maso

Škvarky

Volské oko

Banánová placka

Vepřová klobáska z Antioquie s citrónem

Kukuřičná placka z Antioquie

Salsa hogao⁸

Fazolky Cargamanto

Červené rajče nakrájené na kolečka

Zralé plátky avokáda

Příprava

Nejprve namočíme **fazolky** přes noc ve vodě. Poté je vaříme alespoň hodinu v tlakovém hrnci, dokud nezměknou. Do hrnce na rýži nebo jakéhokoliv hrnce dáme **rýži** s vodou, dle Vašeho uvážení – **1 libru** (cca 454 g), **½ libry** (cca 227 g), **2 libry** (cca 907 g), **olej**, **sůl** a **velkou cibuli**.

Hrnc, ve kterém budeme vařit **rýži**, zahřejeme na mírnou teplotu a přidáme trošku oleje. Poté nakrájíme **cibuli** na prkénku a dáme do hrnce s olejem. Osolíme dle chuti a necháme **cibuli** trošku opéci. Jakmile uvidíme, že se cibule připaluje, přidáme 2 šálky **vody** nebo kolik bude potřeba a necháme vařit. Zatímco se voda vaří, rýži dobře propláchneme, dáme do hrnce a necháme mírně povařit do té doby, dokud zrnka nenabydou.

Na pánvi rozehtřejeme asi lžici oleje a **osmažíme mleté maso**. Přidáme polovinu salsy, zamícháme a necháme smažit ještě pár minut. Nakrájíme špek na kousky a smažíme na tuku, který se z něj uvolní, dokud se neudělají **škvarky**.

⁸ Salsa hogao je tradiční kolumbijská slaná omáčka, která slouží k dochucování pokrmů. Základem této salsy jsou rajčata a cibule.

Až budou **fazolky** uvařené, přidáme zbývající salsu a vaříme ještě 5 minut. Osmažíme **vejce**, připravíme kukuřičné i banánové placky, pálivou papričku a vše podáváme na talíři, s rýžovou přílohou a zralými plátky avokáda.

7. El comentario y análisis de los factores exteriores

El comentario muestra los métodos utilizados para solucionar los problemas de los fenómenos que aparecieron en el proceso de la traducción. La traducción es un proceso muy complejo y no es posible describir y comentar todos los fenómenos que aparecen, por lo tanto, he elegido solamente algunos ejemplos más interesantes donde podemos observar la dificultad durante la traducción.

7.1. Los autores y sus objetivos

He elegido tres recetas distintas de los diferentes países mencionados, todos ellos hispanohablantes. Todos los autores de las recetas son aficionados a su cocina nativa y quieren propagar su afición y consejos a través de sus blogs en Internet – La Paella Valenciana de Roberto, Cookpad y Recetas fáciles.

El primer autor de la receta *Paella Valenciana* que se llama Roberto López Díaz es el propietario del blog llamado *La Paella Valenciana de Roberto*. A través de la página web <http://lapaellavalencianaderoberto.blogspot.cz/2012/03/la-paella-valenciana-de-roberto.html> publica su receta para motivar a la gente a cocinar este plato típico. Roberto es un español nativo que le da un toque muy personal a la comida. El autor trata de dar unos consejos muy útiles para que los principiantes sean capaces de cocinar el plato típico valenciano.

La receta mexicana está escrita por una mujer aficionada a la cocina mexicana a quien le gusta mucho compartir lo que le gusta hacer a través de las páginas web <https://cookpad.com/mx/recetas/327011-tamales-de-mami-chelo-mole-y-chilorio?ref=related>. La autora proviene de México y conoce muy bien la gastronomía de su país y costumbres.

El autor de la tercera receta se llama Carlos Triana y proviene de Girardot, del centro de Colombia. Este autor menciona los ingredientes necesarios y explica brevemente el procedimiento para preparar una comida típica de su país. Publicó su receta en la página web <http://www.recetasfacil.co/2013/06/pasos-para-prepara-una-bandeja-paisa.html> y su objetivo principal es presentar a los visitantes a través de esta página web las comidas colombianas y nacionales.

7.2. Los destinatarios

Generalmente, los destinatarios de estos textos de recetas son en la mayoría de los casos los cocineros principiantes o la gente que está interesada en la gastronomía española, pero también en la gastronomía en general. También los destinatarios pueden ser los visitantes de las páginas web.

Los destinatarios principales de los textos originales es la gente hispanohablante que se aficiona a la comida nacional o los visitantes de los blogs, que tienen interés en la comida típica española, mexicana o colombiana. A la vista de la lengua en que las recetas están escritas, se puede deducir que los autores consideran que los lectores son hispanohablantes y conocedores de la gastronomía nacional porque no aparece ninguna nota explicativa para algunos términos. Generalmente los autores suponen que los destinatarios entienden sus expresiones.

Los destinatarios de la versión traducida son los aficionados que hablan checo y quieren conocer más la gastronomía extranjera. Las recetas podrían ser publicadas también en el menú de algunos restaurantes internacionales, por lo que los destinatarios eventuales podrían ser los clientes que hablan checo y quieren probar un plato especial.

7.3. La función de los textos

Para este trabajo he elegido tres recetas culinarias de tres blogs. Un blog es una página web que sirve para publicar artículos o ideas sobre un tema. Las entradas están ordenadas desde la más reciente hasta la más antigua (Viktora, 2015, p. 63). Hay muchos tipos de blogs, por ejemplo los personales, blogs de aficionados y profesionales, de empresa, etc. En este caso trabajamos con los blogs de aficionados porque se habla sobre un tema concreto que interesa a los autores, en este caso, sobre la gastronomía y la comida regional. Los textos son no profesionales. Podemos observar la subjetividad de los autores en los consejos que dan, según su punto de vista.

7.3.1. La función descriptiva

La función principal es descriptiva. Todas las recetas están divididas en dos partes – la primera es una lista de los ingredientes y la segunda parte es la elaboración. Las recetas se pueden considerar como la descripción de procedimiento que se caracteriza por la comprensibilidad, claridad y simplicidad en la organización del texto. Estos textos deberían incluir expresiones profesionales, como es la objetividad, precisión, claridad del significado terminológico y continuidad (Čechová a kol., 1997, p. 152).

7.3.2. La función informativa

Las recetas nos dan información sobre cierta comida y algunos consejos de cómo seguir el procedimiento. Por lo tanto, se puede decir que tiene la función informativa. Los autores enriquecen los conocimientos de los lectores a través de estas recetas nuevas.

7.3.3. La función apelativa

Otra función de las recetas elegidas es la apelativa. El autor trata de provocar las reacciones del destinatario que basándose en las instrucciones debería conseguir ciertos resultados. La lengua española se puede usar para expresar la función apelativa utilizando la forma del infinitivo que expresa neutralidad del autor y actitud impersonal. En este trabajo podemos observar la expresividad diferente de dos lenguas distintas. Esta problemática está relacionada con el aspecto sintáctico que voy a comentar detalladamente en el capítulo 8.3. *El análisis sintáctico*.

- „Trocear la carne en porciones moderadas (unos 20 trozos un pollo, alguno menos un conejo) salar y echar al aceite que ya habrá sido previamente calentado a fuego moderado.“ (ver Paella Valenciana, p. 45) → „Maso naporcujeme na středně velké kousky (asi 20 kousků kuřecího masa, pár kousků králíčího), osolíme a vložíme na předem mírně rozpálený olej.“ (ver la traducción, p. 20)

7.3.4. La función educativa

No deberíamos olvidarnos de la función educativa porque el autor trata de enseñar al lector a preparar un plato nuevo, le ayuda mediante consejos y experiencias personales.

- „Una observación para aquellos que no conozcan bien el arroz bomba y quieran aventurarse a cocinarlo, es un grano que cuece aproximadamente en 23 minutos, absorbe más caldo y sabor que otros (...).“ (ver Paella Valenciana, p. 47) → „Jedna malá poznámka pro ty, kteří neznají dobře rýži bomba a troufají si jí uvařit. Jedná se o obilovinu, která se vaří přibližně 23 minut, spotřebuje více vývaru a chuti než ostatní.“ (ver la traducción, p. 21)

8. El análisis de los factores interiores

8.1. El estilo

Las recetas están publicadas en blogs por autores aficionados a la cocina y a la administración de páginas web entonces el estilo de los textos es coloquial. Muchas veces aparecen textos con el enunciado sin terminar:

- *„Primero que nada se lava la carne y se pica en trozos pequeños...se pone a cocer con suficiente agua (...)“* (ver Tamales de Mami Chelo, p. 50) → *„Ze všeho nejdříve umyjeme maso a nakrájíme na malé kousky...Necháme vařit v dostatečném množství vody (...)“* (ver la traducción, p. 24)
- *„Todo esto es a alta temperatura... Cuando ya comenzó a hervir se retira del fuego y se acomodan los tamales (...)“* (ver Tamales de Mami Chelo, p. 51) → *„Vše se připravuje při vysoké teplotě... Jakmile dojde k varu, odstavíme ze sporáku, tamales si uspořádáme (...)“* (ver la traducción, p. 25)

En la traducción al checo han sido utilizados también estos enunciados porque también se usan en el idioma checo y en este trabajo se ha querido presevar el estilo original y mantener la autenticidad.

El estilo coloquial se puede observar también en las oraciones que contienen el punto de vista subjetivo del autor utilizando los pronombres posesivos (ej. nuestra) o una experiencia propia:

- *„Ya nuestra carne tiene que estar muy blandita y cocida... Y nuestras hojas remojadas limpiamos (...)“* (ver Tamales de Mami Chelo, p. 50) → *„V tuto dobu by mělo maso být již uvařené a pěkně měkké. Naše namočené kukuřičné listy očistíme (...)“* (ver la traducción, p. 24)
- *„...en este caso yo no tenía y utilicé hojas de papel aluminio que hacen el mismo trabajo.“* (ver Tamales de Mami Chelo, p. 51) → *„Jelikož jsem v tomto případě neměla papír, použila jsem alobal, který plní stejnou funkci.“* (ver la traducción, p. 25)

También ha aparecido una frase de letras mayúsculas que pone énfasis y causa que el lector preste más atención a la información mencionada. En este caso se han dejado las letras mayúsculas para que el texto no pierda el énfasis en la información.

- „*ARMAR NUESTROS TAMALES!!!*“ (ver Tamales de Mami Chelo, p. 50)
→ „*PLNĚNÍ NAŠICH KUKUŘIČNÝCH TAMALES!!!*“ (ver la traducción, p. 24)

El autor de la receta original *Bandeja Paisa* realzó en negrita muchas palabras, especialmente los ingredientes para que el lector se oriente mejor en el texto y en el orden del uso de ciertos ingredientes. En la traducción mantengo el estilo original y sigo realzando en negrita las mismas palabras realzadas en el original porque es más claro y llama la atención de los lectores.

- „*Aparte en una olla arrocera o cualquier olla, ponga hacer el arroz a su gusto (1 libra, 1/2 libra, 2 libras) con agua, aceite, sal y cebolla larga.*“ (ver Bandeja Paisa, p. 53) → „*Do hrnce na rýži nebo jakéhokoliv hrnce dáme rýži s vodou, dle Vašeho uvážení – 1 libru (cca 454 g), ½ libry (cca 227 g), 2 libry (cca 907 g), olej, sůl a velkou cibuli.*“ (ver la traducción, p. 26)

8.2. El análisis sintáctico

8.2.1. El uso del infinitivo

En cuanto a la estructura sintáctica del texto original, la receta está escrita en la mayoría de los casos en la forma del infinitivo que no corresponde con la estructura sintáctica checa. Las recetas checas están escritas principalmente en la 1ª persona de plural o la 2ª persona del singular o plural. La traducción a la lengua meta en la forma del infinitivo no es posible entonces he utilizado la 1ª persona de plural. Sin embargo, visto que se trata del artículo de una página web, el autor tiene una actitud más personal entonces la forma del infinitivo no es usada tan frecuentemente como en el caso de los libros de cocina que están llenos del uso de infinitivos.

- “*Echar solo el aceite necesario (...)*” (ver Paella Valenciana, p. 45) → “*(...) nalijeme dostatečné množství oleje (...).*” (ver la traducción, p. 20)
- „*(...) se lavan los tomates, se ponen a hervir, se lavan los chiles se asan (...)*“ (ver Tamales de Mami Chelo, p. 50) → „*Umyjeme rajčata a dáme vařit. Zelené chilli papričky také opláchneme a opečeme.*“ (ver la traducción, p. 24)

- „Calentar una cucharada de aceite en una sartén, incorporar la **carne picada** y **freír**.“ (ver Bandeja Paisa, p. 53) → „Na pánvi rozehřejeme asi lžíci oleje a **osmažíme mleté maso**.“ (ver la traducción, p. 26)

8.2.2. El uso del gerundio

El español es una lengua muy eficiente, es decir, trata de simplificar y de reducir la longitud de la oración lo máximo posible. A través de los gerundios se abrevian dos o más oraciones. Cuando las oraciones son muy complejas, lo que sucede en muchos casos, representa un gran problema traducirlas al idioma checo porque los transgresivos checos ya poco a poco van desapareciendo. Al traducir los gerundios se han creado nuevas oraciones.

- „Echar solo el aceite necesario para que cubra el centro de la paella, en un tercio aproximadamente de su amplitud, esa cantidad será suficiente, teniendo en cuenta que el pollo, al contrario que el conejo, es bastante graso (...).“ (ver Paella Valenciana, p. 45) → „Na střed pánve nalijeme dostatečné množství oleje, přibližně do 1/3 pánve. Musíme mít na paměti, že kuře je na rozdíl od králíka poměrně tučné (...).“ (ver la traducción, p. 20)
- „(...) se pone a cocer con suficiente agua, tratando que cuando este cocida quede caldo suficiente para los pasos que siguen.“ (ver Tamales de Mami Chelo, p. 50) → „Necháme vařit v dostatečném množství vody. Z uvařeného masa bychom měly mít asi 4 litry vývaru pro další použití.“ (ver la traducción, p. 24)

En el texto original de la receta *Paella Valenciana* el autor utiliza mucho las oraciones compuestas. En el idioma español es normal, pero el uso de esta estructura sintáctica tiene una gran desventaja porque el lector puede fácilmente estar perdido. Por tanto, se ha tratado en este trabajo de acercarse al uso del checo. Cada oración compleja se ha dividido en oraciones más simples y cortas. El sentido queda igual, al mismo tiempo que la lectura es más sencilla.

- “Cuando pongamos el arroz, conviene que el fuego esté moderado-alto para que la misma ebullición del caldo ayude a repartir el grano, al margen de que nosotros lo hagamos también con la rasera o la cuchara, (una paella con el arroz bien repartido ofrece mejor vista) pasados 3/4 minutos, bajar un poco la intensidad del fuego y cocer moderadamente otros 3/4 minutos, (aproximadamente a los 8 minutos ya empieza a verse el arroz) y volver a bajar la intensidad del fuego para cocer a fuego lento otros 12/14 minutos, siempre dependiendo de la variedad

de arroz, de todas formas, la vista del arroz nos dirá si el grano está en su punto.”
 (ver Paella Valenciana, p. 47) → „Když přidáme rýži, je lepší vařit při středně vysoké teplotě, aby se samotným varem vývaru oddělila zrnka rýže. Kromě toho můžeme rýži oddělit také pomocí obracečky nebo lžící (paella s neslepenou rýží vypadá daleko lépe). Po 3-4 minutách snížíme trochu teplotu, a asi další 3-4 minuty vaříme při mírné teplotě (přibližně po 8 minutách začne být vidět rýže). Poté opět snížíme teplotu, aby se vařila pomalu dalších 12-14 minut. Vždy záleží na druhu rýže. V každém případě jakmile rýže nabyde, je to známka toho, že je již hotová.“
 (ver la traducción, p. 22)

En este caso podemos ver que la traducción al checo lleva 6 oraciones, mientras que el texto original en español lleva solamente una oración larga además de unos paréntesis explicativos. Entonces se han creado 6 oraciones cortas que surgen de una compleja.

8.3. El análisis léxico

8.3.1. La traducción de los nombres de los platos

- *Paella Valenciana* (ver p. 44) → *Valencijská paella* (ver la traducción p. 19)

El título original *paella* es un término bastante popular en el mundo entonces la traducción es muy parecida al original. Con el fin de acercarse lo máximo posible al sentido original, se ha utilizado el método directo llamado *transcripción* así como el préstamo de la lengua extranjera y se ha adaptado el término a la lengua meta mediante la unión del sustantivo español y el adjetivo checo. Esta manera de la traducción es muy útil y bastante precisa porque el significado de una palabra extranjera permanece.

- *Bandeja paisa* (ver p. 52) → *Pokrm povozníků* (ver la traducción p. 28)

En cuanto a la traducción del mismo título del plato tradicional colombiano, se han tenido en consideración muchos modos de traducción. El plato «*Bandeja Paisa*» tiene su origen ya en la época del siglo XIX. cuando los arrieros de la región antioqueña tenían solamente este tipo de alimentación, un envuelto antioqueño. Por eso el título *Bandeja Paisa* se puede interpretar de muchas maneras, como por ejemplo «la bandeja montañera o bandeja de arriero». En mi interpretación he aprovechado el título original «*bandeja de arriero*» que significa *podnos mezkaře/povozníka* pero he ajustado un poco el título original a la lengua meta. La comida complementaba la energía que los arrieros gastaban en sus viajes diarios. Este plato colombiano es muy popular en la región de Antioquia, el Viejo Caldas, Eje Cafetero, en la parte del norte del valle del Cauca o norte del Tolima.

- *Tamales de Mami Chelo* (ver p. 49) → *Maminčiny kukuřičné tamales* (ver p. 23)

El término *tamales* es muy popular en el mundo entonces no es necesario crear un término especial para la traducción. Además, no tiene equivalente en la lengua checa y un término inventado puede distorsionar la imagen original del plato. En caso de la publicación de la receta, se puede añadir una fotografía del plato para que la gente tenga mejor idea y sepa exactamente lo que van a pedir.

- *Mole* (ver *Tamales de Mami Chelo*, p. 49) → *červené mole (omáčka)* (ver la traducción, p. 23)

Un caso parecido es la traducción de la palabra mexicana *mole* cuyo significado es una salsa espesa preparada con diferentes chiles y muchos otros ingredientes y especias.⁹ La palabra *mole* proviene del náhuatl «*mulli*» que significa «*salsa*». He dejado el título original porque el autor mismo explicó entre paréntesis que se trata de una salsa. No hace falta explicar detalladamente que lleva porque en la receta los lectores pueden ver todos ingredientes utilizados.

8.3.2. La traducción de los términos sin equivalentes existentes

En las recetas originales han aparecido algunos términos sin equivalentes existentes en la lengua checa. El traductor tiene que tener en cuenta que los lectores no van a conocer algunos términos, en este caso algunos tipos de judía. Entonces el mismo autor de la receta añadió información básica sobre la judía y explicó sus cualidades en una frase que me pareció muy útil. He superado esta problemática con el término sin equivalencia existente a través de una nota explicativa, como podemos mostrar en el ejemplo siguiente:

- *Bajoqueta/Bajoca/Ferraura* (ver *Paella Valenciana*, p. 44) → *fazole bajoca* (ver la traducción, p. 19)

La situación parecida se puede observar en el caso del segundo tipo de judía, pero en este caso ya conocemos la equivalencia checa. Sin embargo, como lo fue en el ejemplo anterior, no todo el mundo conoce este tipo de judía entonces se añadió información básica entre paréntesis sobre la judía.

- *Garrofó* (ver *Paella Valenciana*, p. 44) → *fazole měsíční* (ver la traducción, p. 19)

⁹ Mole en: Diccionario de la Academia española [online], [vid. 16. 3. 2016], disponible en: <<http://dle.rae.es/?id=PYf11Kv|PYgaDRU|PYhL3KW>>

Al traducir una receta mexicana, hay que tener en cuenta que aparecen algunos términos típicos mexicanos que muchas veces no tienen equivalentes en otras lenguas o hay algunos ingredientes que no existen en los países europeos.

Por ejemplo el término mexicano *maseca* tiene el mismo significado que la palabra *harina*. Esta palabra no se utiliza en todos los países hispanohablantes, se utiliza en México, Nicaragua y Guatemala. He usado el diccionario de la Real Academia Española en la página web oficial <<http://dle.rae.es/?w=diccionario>> gracias al cual pude encontrar algunos significados de palabras mexicanas que desconocía en español.

8.3.3. La traducción de las expresiones complejas

Es difícil determinar los límites de la traducción literal. En el texto original aparecen algunas expresiones que no ha sido posible traducirlas literalmente. Cada lengua tiene diferente modo de expresividad por eso las expresiones idiomáticas de la lengua checa y española son muy distintas. Sin embargo, hay otras posibilidades como traducir literalmente el texto original. Tuve que entender cuál fue la intención original del autor. En los casos que comento me ayudó mucho el contexto, por ejemplo, a la hora de traducir la influencia de una buena preparación de la carne para que de más sabor al arroz o en el caso de los ingredientes secos, para los que se usan términos diferentes dependiendo de su estado o así como a la hora de expresar su estado friable.

- „*Es de muchísima importancia el punto de la carne (...).*“ (ver Tamales de Mami Chelo, p. 45) → „*Příprava masa je velice důležitá (...).*“ (ver la traducción, p. 20)
- *Ingredientes secos* (ver Tamales de Mami Chelo, p. 50) – *sypké ingredience* (ver la traducción, p. 24)

En la receta española aparecen combinaciones de palabras que no se pueden traducir literalmente y en estos casos he querido acercarme lo más posible a la lengua meta mediante el uso del checo.

- “*(...) llenamos la paella de agua hasta cubrir los remaches de las asas (...).*“ (ver Paella Valenciana, p. 45) → “*(...) nalijeme vodu asi centimetr pod okraj pánve.*“ (ver la traducción, p. 20)

He elegido otro ejemplo donde la traducción literal ha sido problemática y cuyo contexto me ayudó en la traducción. El autor compara la forma de echar el arroz con la forma de caer de la lluvia, dicho de otro modo, que el arroz esté de forma homogénea y dispersa como las gotas que caen.

- „(...) *podría repartir el arroz en forma de lluvia* (...)“ (ver Paella Valenciana, p. 46) → „*Mohl by postupně přisypávat rýži* (...)“ (ver la traducción, p. 21)

Muchas veces aparece la locución prepositiva de “*estar en su punto*” que se utiliza más veces en la forma “estar a punto de”. He traducido la frase al idioma checo en esta manera:

- *Estar en su punto* → *být hotový, dodělat se (o jidle)*

Las recetas mexicanas incluyen muchas especies de chiles¹⁰ que se cultivan en México y en Europa no. En esta receta se utilizan 2 tipos de chiles – chiles guajillos y serranos. Chiles guajillos son una variedad de chile cuyo fruto es largo, estrecho y marrón con color rojo. Chiles serranos son una variedad de chile utilizado en México que tiene un fruto muy picante y pequeño. Es de color verde y muchas veces se utiliza fresco. Para los aficionados he distinguido los chiles mediante el uso de colores porque en la República Checa no hay tanta predilección por los chiles como en México, sin embargo los colores facilitan su distinción. En la lengua checa no tenemos un equivalente exacto para este tipo de chile entonces he utilizado la forma que se usa comúnmente y suena de forma natural en la lengua meta:

- *Chiles guajillos* (ver Tamales de Mami Chelo, p. 49) → *červené chilli papričky* (ver la traducción, p. 23)
- *Chiles serranos* (ver Tamales de Mami Chelo, 49) → *sušené zelené chilli papričky* (ver la traducción, p. 23)

Otro término que ha complicado el proceso de la traducción es el término mexicano *chilorio*¹¹ que tampoco tiene un equivalente en checo y en este caso he dejado el título original y he explicado el término mediante una nota explicativa donde se aclara lo que significa chilorio.

¹⁰ Chile en: Diccionario de la Academia española [online], [vid. 16. 3. 2016], disponible en: <<http://dle.rae.es/?id=8IEQuYu>>

¹¹Chilorio [čilorio] je mexický pokrm ze státu Sinaloa ze severozápadního Mexika. Hlavními ingrediencemi tohoto pokrmu je uvařené vepřové maso okořeněné chilli papričkou, česnekem a solí. Připravuje se buď v pšeničných či kukuřičných plátcích nebo v omeletách s avokádovým salátem. Jako příloha se podává salsa guacamole (avokádová omáčka) nebo chilli omáčka.

En la receta *Bandeja Paisa* aparecen unos ingredientes que merecen la pena comentarlos. Se trata de unos ingredientes que son típicos colombianos y su denominación se utiliza solamente en su región y no es conocida en otros países hispanohablantes. Voy a poner algunos ejemplos de estos ingredientes especiales y mi solución a la hora de realizar la traducción.

En el caso en la traducción del término *patacón* traté de acercarme al sentido original. He decidido utilizar la combinación de palabras que incluyen el significado de la palabra colombiana. Patacón es un tostón, una rodaja de plátano verde, frito y a veces con especias entonces la traducción en la lengua meta equivale a la denominación original.

- *Patacón*¹² (ver *Bandeja Paisa*, p. 52) → *banánová placka* (ver la traducción, p. 26)

En el caso de la salsa Hogao mereció la pena añadir la nota explicativa para que el lector sepa de qué tipo de salsa se trata:

- *Hogao* (ver *Bandeja Paisa*, p. 52) → *Salsa hogao*¹³ (ver la traducción, p. 26)

En el caso del término siguiente podemos observar la elipsis utilizada porque el término no fue posible traducirlo literalmente y no tendría sentido. El sentido original no cambia omitiendo algunas palabras.

- “(...) *un guiso de color blanco manchado* (...)” (ver *Paella Valenciana*, p. 46) → „(...) *bílý pokrm* (...)” (ver la traducción, p. 20)

8.3.4. La traducción de los términos extranjeros

En el texto español original aparecen también algunos términos extranjeros adoptados de otras lenguas, como por ejemplo del italiano o del catalán.

En el caso de la interpretación italiana “al dente”, he dejado el término en la forma original porque se utiliza mucho en el mundo gastronómico y es un término internacional, entonces considero que todo el mundo va a entender a esta expresión.

En la primera receta aparecen dos ejemplos de los términos en la lengua catalana. La palabra „*esclatat*” significa en español “*estallar, explotar*” y “*socarraf*” tiene significado de “*dorar*”.

¹² Patacón en: Diccionario de la Real Academia Española [online], [vid. 17. 3. 2016], disponible en: <<http://dle.rae.es/?id=S7Jg7xC>>

¹³ Salsa hogao je tradiční kolumbijská slaná omáčka, která slouží k dochucování pokrmů. Základem této salsy jsou rajčata a cibule.

- „(...) *tiene que estar al dente* (...).“ (ver Paella Valenciana, p. 46) → „(...) *musí byť uvažené al dente*.“ (ver la traducción, p. 21)
- „(...) *es lo que habitualmente llamamos “esclatat” arroz pasado*.“ (ver Paella Valenciana, p. 47) → „*Tomuto procesu se katalánsky doslova říká “exploze” rýže*.“ (ver la traducción, p. 21)
- “*Si queremos obtener un punto de “socarrat” en el arroz* (...).“ (ver Paella Valenciana, p. 48) → „*Pokud chceme, aby rýže byla osmahnutá* (...)“ (ver la traducción, p. 22)

Cuando se trabaja con las recetas escritas en un blog, es de esperar algunos errores ortográficos. He encontrado una falta de ortografía en el verbo ir, en su forma del presente de subjuntivo – *vaya*. El autor utilizó la palabra “*valla*” cuyo significado es una cerca alrededor de una casa. Sin embargo, la pronunciación de las palabras “*valla*” y “*vaya*” es idéntica, entonces deberíamos tener cuidado con la ortografía.

- “(...) *para evitar que se valla a cocer nuestra masa*.“ (ver Tamales de Mami Chelo, p. 50) → „(...) *aby nedošlo k rozvaření těsta*.“ (ver la traducción, p. 24)
- „*Se acomodan los tamales parados y sin que el agua del fondo valla a subir de nivel*.“ (ver Tamales de Mami Chelo, p. 51) → „*Rozprostřeme je tak, aby hladina vody nestoupala*.“ (ver la traducción, p. 25)

En la receta *Bandeja Paisa* aparecen libras en vez de kilos como unidad de peso. Por tanto he decidido convertir las libras en kilos, unidad que se utiliza más en la República Checa. He expresado la conversión entre paréntesis para que los lectores puedan saber enseguida qué cantidad van a necesitar y tengan una idea mejor.

- „(...) (**1 libra**, **1/2 libra**, **2 libras**) (...)“ (ver Bandeja Paisa, p. 53) → „(...) **1 libru** (cca 454 g), **½ libry** (cca 227 g), **2 libry** (cca 907 g) (...)“ (ver la traducción, p. 26)

9. Conclusión

Este trabajo ha enriquecido mis experiencias y conocimientos en cuanto a lo que se refiere al proceso de traducción de la lengua española y las culturas de los países de habla hispana. La traducción de textos de recetas aparentemente es fácil, sin embargo en cada traducción aparecen algunos obstáculos que el traductor tiene que superar.

El mayor problema durante el proceso de traducción ha sido hacer la traducción a la lengua checa para expresar los textos de forma natural, correcta y precisa al mismo tiempo que se mantiene el sentido original de los textos. También la traducción de algunos ingredientes que sólo son típicos de un país o de una región ha sido bastante difícil realizar.

El objetivo principal ha sido comentar el proceso de la traducción y crear una traducción correcta, comprensible y equivalente para que tenga el mismo sentido que la versión original. Se ha intentado mantener el contenido y su forma no profesional para que los lectores aficionados puedan leerlo sin dificultades. Mi método de traducción lo he adaptado a la lengua meta y a los destinatarios.

El proceso de la traducción es un proceso muy complejo por lo que no ha sido posible comentar con detalle todos los aspectos y dificultades que han aparecido. Sin embargo, se ha tratado de analizar los casos más importantes y los que pueden dar problemas en la traducción.

10. Bibliografía

Fuentes de libros

ČECHOVÁ, Marie a kol., 1997. *Stylistika současné češtiny*, pp. 152. Praha: Institut sociálních vztahů – nakladatelství. ISBN 80-85866-21-8.

KNITTLOVÁ, Dagmar a kol. 2010. *Překlad a překládání*, pp. 19. Olomouc: Univerzita Palackého v Olomouci. ISBN 978-80-244-2428-6.

KUFNEROVÁ, Zlata a spol. 1994. *Překládání a čeština*, pp. 11. Praha: Nakladatelství H & H. ISBN: 80-85787-14-8.

KUFNEROVÁ, Zlata. 2009. *Čtení o překládání*, pp. 45. Praha: Nakladatelství H & H. ISBN: 978-80-7319-088-0.

VAVROUŠOVÁ, Petra. 2013. *Sedm tváří translatologie*, pp. 92. Univerzita Karlova v Praze: Nakladatelství Karolinum. ISBN 978-80-246-2195-1.

VINAY, Jean-Paul – DARBELNET, Jean. 1995. *Comparative Stylistics of French and English: A Methodology for Translation*, pp. 36. Amsterdam & Philadelphia: John Benjamins Publishing Company. ISBN 90 272 161J

SÁLOVÁ, Anna – VESELÁ, Zuzana – ŠUPOLÍKOVÁ, Jana – JEBAVÁ, Lucie – VIKTORA, Jiří. 2015. *Copywriting: Pište texty, které prodávají*. Brno: Computer Press. ISBN 978-80-251-4589-0.

Fuentes del Internet

LÓPEZ DÍAZ, Roberto: La paella valenciana de Roberto [online], 12. 3. 2012 [vid. 5. 3. 2016], disponible en: <<http://lapaellavalencianaderoberto.blogspot.cz/2012/03/la-paella-valenciana-de-roberto.html>>.

TRIANA, Carlos. Como preparar una Bandeja Paisa Colombiana. *Recetas fáciles*. [online]. 26. 4. 2016 [vid. 2016-04-26]. Disponible en: <<http://www.recetasfacil.co/2013/06/pasos-para-prepara-una-bandeja-paisa.html>>.

Tamales de Mami Chelo (mole y chilorio). *Cookpad*. [online]. 26. 4. 2016 [vid. 2016-04-26]. Disponible en: <<https://cookpad.com/mx/recetas/327011-tamales-de-mami-chelo-mole-y-chilorio?ref=related>>.

ARCHAMBAULT, Elisabeth Falomir. Sagradas (y traducidas) escrituras. *Libro de notas*. [online]. 26. 4. 2016 [vid. 2016-04-26]. Disponible en: <<http://librodenotas.com/traduttoretraditore/23222/sagradas-y-traducidas-escrituras>>.

El diccionario de la Real Academia Española: <<http://dle.rae.es/?w=diccionario>>

APÉNDICES

Apéndice 1 – PAELLA VALENCIANA

Apéndice 2 – TAMALES DE MAMI CHELO

Apéndice 3 – BANDEJA PAISA

Apéndice 1 – PAELLA VALENCIANA

INGREDIENTES

POLLO

CONEJO Se suele hacer un cálculo de 150-200 gr. de carne por comensal, (2/4 trozos) y la cantidad de pollo es siempre superior a la de conejo (salvo gustos)

BAJOQUETA/BAJOCA/FERRAURA (judía verde de vaina ancha y muy tierna, se utiliza troceada y con su vaina)

GARROFÓ (especie de judía ancha y plana, leguminosa muy harinosa y tierna, se suele desechar la vaina y utilizar solo el grano)

El cálculo de la verdura viene a ser aproximadamente entre 70/80 gr. por ración, dependiendo del gusto de cada uno.

TOMATE Un tomate natural de unos 150/ 200gr. (a ser posible maduro) rallado, en su defecto, se puede utilizar tomate natural de bote (que no sea frito). La cantidad de tomate es orientativa, y puede variar en función del tamaño de la paella que se vaya a cocinar.

ACEITE DE OLIVA

SAL

AZAFRÁN O COLORANTE ALIMENTARIO

ARROZ

AGUA

ELABORACIÓN

En primer lugar, hay que elegir una paella del tamaño adecuado a los comensales que vayan a ser, no importa que el tamaño de la paella sea mayor, en caso contrario podría generar problemas por la capacidad y la cantidad de ingredientes.

Echar solo el aceite necesario para que cubra el centro de la paella, en un tercio aproximadamente de su amplitud, esa cantidad será suficiente, teniendo en cuenta que el pollo, al contrario que el conejo, es bastante graso y más si se cocina con su piel. Una cantidad excesiva de aceite, o un aceite de muchos grados, conseguirá que el arroz cueste más de digerir.

Trocear la carne en porciones moderadas (unos 20 trozos un pollo, alguno menos un conejo) salar y echar al aceite que ya habrá sido previamente calentado a fuego moderado. Dorar la carne a fuego lento pero constante, así conseguiremos que los trozos de carne queden bien hechos por dentro y por fuera. Es de muchísima importancia el punto de la carne, pues una buena fritura hace que la sustancia quede luego en el caldo y repercuta en el sabor del arroz.

Hay que tener mucho cuidado siempre con la cantidad de fuego, ya sea a leña o a gas, un fuego fuerte podría quemarnos la paella mientras está vacía o mientras sofreímos la carne, ahí reside la importancia de moderar la llama.

Cuando la carne esté dorada, añadiremos la bajoqueta (bajoca) cortada en trozos de unos 6/8cm., a la cual le daremos unas vueltas junto con la carne hasta que notemos que ha perdido la dureza inicial (no debe quemarse), una vez la verdura está en su punto, añadimos el tomate, lo repartimos por toda la paella juntándolo con los demás ingredientes (observaremos que el tomate, por su acidez, tiene un efecto limpiador, según lo movemos por la paella va eliminando el fondo oscuro resultante de la fritura anterior). Una vez que el tomate haya tomado otro color y haya perdido el líquido, llenamos la paella de agua hasta cubrir los remaches de las asas o un poco más, (no es necesario echar caldo de carne como apuntan algunos “cocineros”) si los elementos de la paella se han trabajado correctamente y los tiempos de cocción son los necesarios, obtendremos solo con agua, el sabor del arroz que necesita una paella estupenda.

Subimos un poco el fuego y hacemos hervir el caldo durante 20/25 minutos, cuando comience la ebullición probamos el caldo y rectificamos de sal, (la carne ya fue salada al principio, pero a pesar de ello, es posible que le falte más sal) y añadimos el colorante

hasta que veamos que el caldo toma un color amarillo. El colorante no aporta sabor al guiso, pero sí que consigue darle un aspecto alegre al arroz, si no lo utilizásemos obtendríamos un guiso de color blanco manchado, con un resultado menos apetecible a la vista. (Si ponemos el colorante antes de echar el arroz obtendremos un reparto más homogéneo del color en todos los ingredientes)

Es conveniente rectificar de sal con poca cantidad y verificarlo más veces, así conseguiremos el punto idóneo de sabor y no pecaremos de salados.

Si salamos demasiado el caldo podemos darle una pequeña solución, que consiste en añadir mas cantidad de agua y volver a cocer, con esto no eliminamos el problema del todo, pero sí conseguimos suavizar un poco el sabor. Con esta maniobra podemos conseguir que por cocer más tiempo del debido, se nos ablande demasiado la verdura, motivo por el cual, no debemos pasarnos con la sal.

A los 5/8 minutos de haber empezado a hervir el caldo añadimos el garrofó, (si es congelado, en su defecto, puede incorporarse junto al resto de la verdura) unos cuantos puñaditos repartidos por todo el caldo, (este ingrediente es muy tierno y da buen sabor a la paella, es agradable al paladar y tiene que estar al dente) si cocemos demasiado esta legumbre, se deshará y se perderá en el caldo, solo encontraremos la piel que los envuelve) dejaremos bajar el caldo por debajo del remache de las asas, y si ya estamos seguros de que el caldo está en su punto, echamos el arroz.

Existe una variedad de arroces muy extensa, la mayoría de los arroces que podemos conseguir en el mercado son buenos, yo apostaría por el de grano redondo y especialmente, por el arroz bomba. Lo que tenemos que tener en cuenta es que todas las variedades de arroces no tienen los mismos tiempos de cocción ni la capacidad de absorber la misma cantidad de líquido, por regla general los tiempos oscilan entre los 16 y los 23 minutos, de todas formas, los tiempos orientativos suelen estar indicados en los envases del arroz, con un tiempo medio de 18/20 minutos.

Un cocinero experimentado podría calcular a ojo el arroz que necesita una paella, bien porque ya tenga controlado un tamaño determinado o que su experiencia le haya proporcionado un sexto sentido, podría repartir el arroz en forma de lluvia en su cantidad más o menos exacta solo con ver el nivel que tiene el caldo en la paella.

Para los que todavía no tengan adquirido ese sexto sentido, lo mejor es optar por la forma más sencilla de calcular el arroz sin tener que hacer operaciones matemáticas, tanto de agua por tanto de arroz. La solución consiste en realizar un caballón o montón de arroz

en línea recta desde un asa hasta la otra, dejando sobresalir del caldo un par de centímetros aproximadamente. Con este sistema obtendremos la medida proporcional que marca el caldo y no nos equivocaremos de más o de menos.

De todas formas, aunque pongamos la cantidad justa de arroz, hay que tener en cuenta que la cocción del arroz se produce en un tiempo determinado, debe absorber el caldo necesario, mucho fuego secaría el caldo rápidamente y el arroz quedaría duro, por lo contrario, poco fuego conseguiría retener el caldo más tiempo del previsto haciendo que el arroz se abriese y quedaran los granos muy pegados unos a otros, es lo que habitualmente llamamos “esclatat” arroz pasado.

Una observación para aquellos que no conozcan bien el arroz bomba y quieran aventurarse a cocinarlo, es un grano que cuece aproximadamente en 23 minutos, absorbe más caldo y sabor que otros, es un grano más resistente a abrirse y suele quedar más entero, pero corremos el riesgo de que con la medida de arroz indicado anteriormente, podemos secar la paella antes de que el grano se cueza totalmente. En este caso, para tener más garantías, es conveniente que si echamos el arroz en línea lo dejemos a un nivel que pueda verse ligeramente por debajo del caldo, con esta cantidad tendremos suficiente.

En el caso de no estar seguros al guisar con leña con la cantidad de caldo y el fuego, existe una artimaña que puede resolver el dilema, consiste en llenar la paella con un poco más de agua, cuando haya hervido unos minutos y haya mezclado los sabores, retirar un poco de caldo y reservar en un recipiente cerca del fuego para que se mantenga caliente, en previsión de que se haya evaporado el caldo de la paella y el grano no esté todavía cocido. En esa circunstancia, siempre tendremos la opción de añadir caldo caliente para que no detenga la cocción, y así terminar de cocer el arroz.

He visto en muchas ocasiones tener el arroz ya cocido cuando todavía tenía caldo la paella, y tener que retirar el sobrante para evitar que se pase el grano. Estas maniobras no son las correctas, pero quizá todo sirva para “salvar” una paella.

Cuando pongamos el arroz, conviene que el fuego esté moderado-alto para que la misma ebullición del caldo ayude a repartir el grano, al margen de que nosotros lo hagamos también con la rasera o la cuchara, (una paella con el arroz bien repartido ofrece mejor vista) pasados 3/4 minutos, bajar un poco la intensidad del fuego y cocer moderadamente otros 3/4 minutos, (aproximadamente a los 8 minutos ya empieza a verse el arroz) y volver a bajar la intensidad del fuego para cocer a fuego lento otros 12/14 minutos, siempre dependiendo de la variedad de arroz, de todas formas, la vista del arroz nos dirá si el grano está en su punto. Una costumbre acertada es dejar cocer el arroz un par de minutos menos

del que indica el envase, siempre que hayamos conseguido ya secar la paella, con ello conseguiremos que no se nos queme y que el grano quede suelto, el mismo calor de la paella terminará dejándolo en su punto optimo durante los 5/10 minutos que conviene dejarla reposar.

Si queremos obtener un punto de “socarrat” en el arroz debemos darle un golpe de fuego alto cuando ya esté terminada la paella, oiremos crepitar el arroz como síntoma de que empieza a freírse y pegarse al fondo de la paella, obtendremos así, un arroz tostado con un sabor distinto en el centro de la paella, debido que al ser un recipiente cóncavo, ahí concentra más aceite. Ojo con pasar del socarrat al quemado.

No debes perder la paciencia en tu primera paella por no haber conseguido el éxito, no desesperes, que la segunda saldrá mucho mejor.

Animo... y ¡BUEN PROVECHO!

Apéndice 2 – TAMALES DE MAMI CHELO

Ingredientes

1 1/2 kg de masa de maíz

2 1/2 litros de caldo donde se cocinó la carne

800 gr de manteca de cerdo

3 cds. de polvo de hornear

Sal la necesaria

100 hojas para tamal (lavadas remojadas con agua bien caliente y escurridas)

Para el relleno: MOLE ROJO (gravy)

12 chiles guajillos (hervidos)

2 ajos sin cáscara

1 taza de masa en polvo

Sal **al gusto**

1 cucharada de concentrado de pollo en polvo

Caldo de la carne y el agua en que se remojaron los chiles (la carne picada previamente y cocida con una cebolla y sal)

Para el CHILORIO CON QUESO MOZZARELLA:

10 chiles serranos (asados y sin piel)

8 tomates rojos y cocidos previamente en poca agua

2 ajos sin cáscara grandes

Sal **al gusto**

5 1/2 kg de carne de pierna de puerco en trozos

Hojas de papel aluminio las necesarias (al rededor de 45/50) o de papel encerado

1 Frasco de aceitunas verdes rellenas de bell paper

PASOS

- 1) Primero que nada se lava la carne y se pica en trozos pequeños...se pone a cocer con suficiente agua, tratando que cuando este cocida quede caldo suficiente para los pasos que siguen. Alrededor de 4 litros de caldo. Se cuece con sal al gusto y una cebolla mediana, se tapa.
- 2) Los chiles guajillos se lavan y se ponen a hervir con agua muy caliente. Se apagan y se dejan reposar y enfriar.
- 3) Despues aprovechando el tiempo se ponen a remojar las hojas de maiz con agua bien caliente, que esten bien cubiertas y por siguiente con el mole, se ponen los chiles en el vaso de la licuadora, la maseca el ajo y el agua en la que se remojaron los chiles, se licuan, se cuelan para darle una textura mas fina a nuestro mole (gravy) y se pone a hervir, sin dejar de menear para evitar que se pegue. Se le agrega caldo de la carne alrededor de 1 litro calculando que quede espeso, se le pone un poco de caldo concentrado de polvo, que hierva y se apaga.
- 4) Para el chilorio: se lavan los tomates, se ponen a hervir, se lavan los chiles se asan, se les quita la piel quemada , se licuan con sal y dos ajos grandes. Pero solo quebraditos, que se sienta el trozo de chile y tomate cuando se ponga en el tamal. Se reserva.
- 5) **PREPARACION DE LA MASA:** se ponen los ingredientes secos, maseca y polvo de hornear, se hace una fuente en el centro y se agrega 2 litros de caldo de la carne (tiene que estar a temperatura ambiente, para evitar que se valla a cocer nuestra masa. Por separado se pone a derretir la manteca. Se agrega a nuestra mezcla y se continua batiendo (mezclando) por una hora a mano O...en una batidora se termina de batir para tratar de que entre mas oxigeno en nuestra masa. Y una de las mejores pruebas de que nuestra masa ya esta lista es cuando pongas un poco de agua y tomes una pizca de masa y esta flote sobre el agua, si aun no flota...volver a batir nuevamente.
- 6) Ya nuestra carne tiene que estar muy blandita y cocida...Y nuestras hojas remojadas limpiamos el area de trabajo y se prepara todo para una parte mas emocionante.
ARMAR NUESTROS TAMALES.!!!
- 7) Se toma una hoja de maiz, (escurridas) se le pone la masa, mole y carne, se enrolla y se envuelve en una hoja de papel encerado, (estas hojas son especiales para tamales,

evitan que la grasita se salga y queda mas esponjado y grasocito) pero en este caso yo no tenia

y utilicé hojas de papel aluminio que hacen el mismo trabajo. Así continua hasta terminar de preparar todos tus tamales. Y de igual manera se procede con los de CHILORIO... Se pone la masa en una hoja...se pone el chilorio, se pone abundante QUESO MOZARELLA y unas 2/3 aceitunas se envuelve y se pone nuevamente en una hoja de aluminio. Asi se sigue hasta terminar con todos .

- 8) Se pone a calentar agua en una vaporera hasta el nivel de la parrilla se tapa para esperar a que comience a hervir y tenga la temperatura necesaria. Todo esto es a alta temperatura... Cuando ya comenzó a hervir se retira del fuego y se acomodan los tamales, marcando de alguna manera para que despues los identifiquen. Se acomodan los tamales parados y sin que el agua del fondo valla a subir de nivel.Se regresa a la estufa y se tapan muy bien, si es posible se le ponen unas monedas antes en el fondo, para que cuando este hirviendo suenen y si se terminara el agua dejarán de sonar y te daras cuenta porque no se escuchan las monedas moviendose. Y tendras que agregar mas agua. (por supuesto que las monedas tienen que estar desinfectadas. Para evitar que se pierda el vapor se le ponen unos trapos humedos arriba, se cuecen por una hora y se apagan . Se dejan reposar por unos 15-20 min. y se sirven.

Apéndice 3 – BANDEJA PAISA

Ingredientes

Arroz blanco

Carne molida

Chicharrón

Huevo frito

Patacón

Chorizo antioqueño con limón

Arepa antioqueña

Hogao

Fríjoles Cargamanto

Tomate rojo en rodajas

Aguacate

Tajadas maduras

Preparación

Comienza dejando los **frijoles** en agua una noche antes de cocinarlos. Luego en una olla express póngalos a cocinar con una cantidad de agua al gusto por lo menos una hora, o hasta cuando estén blandos. Aparte en una olla arrocera o cualquier olla, ponga hacer el **arroz** a su gusto (**1 libra, ½ libra, 2 libras**) con agua, **aceite, sal y cebolla larga**.

Póngalo primero a fuego lento para que se caliente la **olla**, luego agreguele un poco de aceite. Después coja la **cebolla larga**, píquela en una tabla muy bien y échela en la olla con el aceite, después agréguele sal a su gusto y deje que se caliente un poco la **cebolla**. Cuando ya vea que se está dorando la cebolla agréguele dos tazas de **agua** o las que desee, y deje que hierva el agua; mientras que hierva el agua lave el arroz muy bien y después vierta el arroz, tápelo y déjelo hasta que el grano crezca a fuego lento

Calentar una cucharada de aceite en una sartén, incorporar la **carne picada y freír**. Añadir la mitad del **hogao**, remover con una cuchara de madera y sofreír durante unos minutos. Cortar el tocino en trozos y freírlo en la grasa que suelte hasta que se hagan **chicharrones**

Cuando los **fríjoles** estén cocidos, agregar el hogao restante y cocer 5 minutos más. Freír los **huevos**, preparar arepas, **patacones** y ají pique y servir todo en una bandeja, acompañado de arroz blanco y aguacate